

PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

PENSUM VIGENTE DESDE EL 2016-1

Recuerda: Debes cursar la Tecnología en Gestión Gastronómica para acceder al nivel profesional.

6 ^o SEM ESTRE	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	2	2	
		CONTABILIDAD EMPRESARIAL	4	3	
		LEGISLACIÓN LABORAL	2	1	
		CREACIÓN Y DISEÑO DE CARTAS	2	2	
		ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	4	3	
		COCINA MEDITERRÁNEA	4	3	
		ERGONOMÍA DE LAS ÁREAS DE TRABAJO	2	2	
	V	EMPRENDIMIENTO II	2	1	
	V	INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	2	1	
Total:			24	18	

7 ^o SEM ESTRE	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		CALIDAD EN LOS PROCESOS DE ALIMENTOS	2	2	
		ELECTIVA PROFESIONAL I	2	2	
		DIRECCIÓN DE BANQUETES	4	3	
		EL SERVICIO Y SUS PROCESOS	2	2	
		HIGIENIZACIÓN II PUNTOS CRÍTICOS	2	1	
		GERENCIA DE BARES	2	2	
		COCINA COLOMBIANA II	4	3	
	V	TEORÍAS ORGANIZATIVAS	2	1	
		INVESTIGACIÓN II	2	2	
Total:			22	18	

8 ^o SEM ESTRE	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		ELECTIVA PROFESIONAL II	2	2	
		PLAN DE NEGOCIOS	4	2	
		GERENCIA DE RESTAURANTES Y ESTRATEGIAS	2	2	
		MERCADEO	2	2	
		COCINA ORIENTAL	4	3	
		COCINA CREATIVA Y TEMÁTICA	4	3	
		NUTRICIÓN III	2	2	
	V	GESTIÓN DEL RECURSO HUMANO	2	1	
	V	OPTATIVA DE FORMACIÓN INTEGRAL	2	1	
Total:			24	18	

9 ^o SEM ESTRE	Convención	Asignatura/Materia	Int. Horaria	No. créditos acad.	Asignaturas prerequisite
		EVALUACIÓN DE ALIMENTOS II	2	2	
		NEGOCIACIÓN Y TOMA DE DECISIONES	4	3	
		PRÁCTICAS INSTITUCIONALES A Y B	4	3	
		CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	4	3	
		COCINA AMERICANA Y FUSIÓN	4	3	
	V	OPTATIVA FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA	2	1	
		INVESTIGACIÓN III	2	2	
Total:			22	17	

OPCIÓN DE GRADO				

CONVENCIONES: NH: Asignatura no habilitable V: Asignatura virtual

Recuerde que para graduarse debe cumplir con los requisitos internos que fija la Institución dentro de su normativa y los exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. De acuerdo a la ley 789 de 2002 la práctica empresarial podrá realizarse a partir de 4to (cuarto) semestre.